

1/5/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

013053866 **Image available**

WPI Acc No: 2000-225728/ 200020

XRPX Acc No: N00-169222

**Cooking vessel has a lid containing a temperature sensing element
extending into the vessel interior and a temperature indicator or alarm
on the top.**

Patent Assignee: BEEM BLITZ ELEKTRO ERZEUGNISSE MFR HANDE (BEEM-N)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
DE 29921808	U1	20000302	DE 99U2021808	U	19991211	200020 B

Priority Applications (No Type Date): KR 98U24795 U 19981211

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
DE 29921808	U1		16	A47J-027/00	

Abstract (Basic): **DE 29921808** U1

NOVELTY - The pot (1) has a lid (4) having a knob (5) housing a temperature sensor (7) extending into the vessel interior and connecting to a measuring system (9) and analogue or digital indicator (11). A sonic or optical alarm may also be fitted.

USE - For cooking vessels in which accurate processing is necessary.

ADVANTAGE - Temperature sensitivity and hence process control is improved.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows a vertical section through the vessel.

pot (1)
lid (4)
knob (5)
sensor (7)
temperature measurement system (9)
indicator (11)
pp; 16 DwgNo 1/4

Title Terms: COOK; VESSEL; LID; CONTAIN; TEMPERATURE; SENSE; ELEMENT;
EXTEND; VESSEL; INTERIOR; TEMPERATURE; INDICATE; ALARM; TOP

Derwent Class: P28; X27

International Patent Class (Main): A47J-027/00

International Patent Class (Additional): A47J-027/08; A47J-036/00

File Segment: EPI; EngPI



①9 **BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND**



**DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT**

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 299 21 808 U 1**

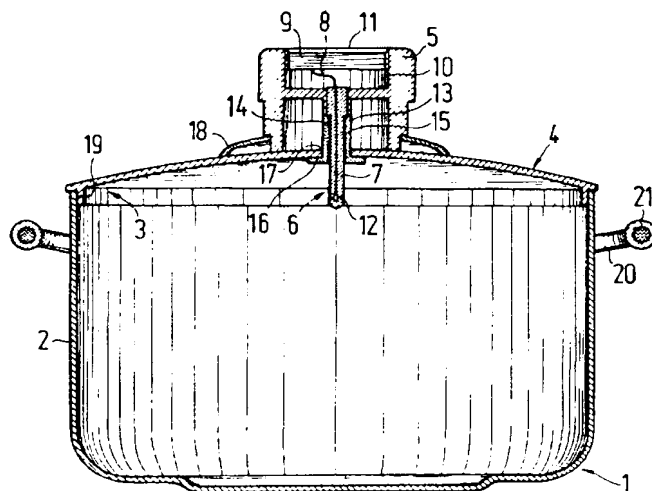
⑤ Int. Cl. 7:
A 47 J 27/00
A 47 J 36/00
A 47 J 27/08

⑦1	Aktenzeichen:	299 21 808.2
⑦2	Anmeldetag:	11. 12. 1999
④7	Eintragungstag:	2. 3. 2000
④3	Bekanntmachung im Patentblatt:	6. 4. 2000

DE 299 21 808 U 1

- ③0 Unionspriorität:
98-24795 11. 12. 1998 KR
- ⑦3 Inhaber:
BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur
Handels GmbH, 61191 Rosbach, DE
- ⑦4 Vertreter:
Keil & Schaafhausen Patentanwälte, 60322
Frankfurt

- ⑤4 **Kochgefäß mit Temperaturmessvorrichtung**
- ⑤7 Kochgefäß bestehend aus einem Gefäßkörper, einem Deckel und einer Temperaturmessvorrichtung mit einer Messeinrichtung, einer analogen und/oder digitalen Anzeige und einer Temperatursonde, dadurch gekennzeichnet, dass die Temperatursonde (7) durch die Wandung des Kochgefäßes (1) in das Innere des Kochgefäßes (1) ragt.



DE 299 21 808 U 1

B 30 G 58

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19-21

61191 Rosbach v.d.Höhe

Kochgefäß mit Temperaturmessvorrichtung

10.12.99

DE 299 21 808 U1

5 Kochgefäß mit Temperaturmessvorrichtung

- 10 Die Erfindung betrifft ein Kochgefäß im wesentlichen bestehend aus einem Gefäßkörper, einem Deckel und einer Temperaturmessvorrichtung mit einer Messeinrichtung, einer analogen und/oder digitalen Anzeige und einer Temperatursonde.
- 15 Kochgefäße werden beispielsweise in Form von Schnellkochtöpfen bereits mit Temperaturmessvorrichtungen ausgestattet. Damit lässt sich nicht nur die im Kochgefäß herrschende Temperatur anzuzeigen, sondern es lässt sich auch der Kochvorgang kontrollieren und steuern. So kann durch Nachregeln der Wärmezufuhr während des Garvorgangs eine konstante Temperatur eingehalten werden. Eine genaue Temperaturkontrolle und Überwachung der Garzeit ist insbesondere beim Garen von Lebensmitteln wie Gemüse besonders wichtig, damit wertvolle Nährstoffe nicht verkochen.
- 25 Bei herkömmlichen derartigen Kochgefäßen wird häufig eine bolzenartige Temperatursonde aus wärmeleitfähigem Material verwendet, die an der Außenwandung des Kochgefäßes, vorzugsweise in der Mitte des Deckels des Kochgefäßes angeordnet ist. Die
- 30 Temperatursonde weist dabei eine an der Deckelaußenseite festgeschweißte plane Grundfläche auf. Von der planen Grundfläche aus erstreckt sich ein Bolzen nach oben, auf dem ein Deckelknopf aufschraubbar ist. In dem Deckelknopf ist eine analoge oder digitale Messeinrichtung integriert. Bei einer
- 35 analogen Anzeige ist die Temperatursonde in einem wärmeleitenden

10.12.99

DE 299 21 808 U1

den Kontakt mit einem Bimetall, an dem eine Anzeigenadel angeordnet ist. Durch die von der Temperatursonde zugeführte Wärme verformt sich das Bimetall und die Anzeigenadel wird proportional zur Temperatur bewegt. Zum Ablesen der Temperatur ist an dem Deckelknopf eine von außen sichtbare geeichte Skala angebracht. Bei einer digitalen Anzeige wird das von der Temperatursonde mittels einer Signalleitung übertragene Temperatursignal in einer elektrischen Messeinheit erfasst, beispielsweise mittels eines temperaturabhängigen elektrischen Widerstandes, und ein elektrisches Signal zum Ansteuern einer Anzeige erzeugt. Eine solche Anzeige kann eine LCD-Anzeige oder eine LED-Anzeige sein.

Bei den bekannten Kochgefäßen besteht jedoch nur ein schlechter Wärmekontakt zwischen dem Kochgut im Inneren des Kochgefäßes und der Temperatursonde, weil diese keinen direkten Kontakt mit dem Innenraum des Kochgefäßes hat. Die Grundfläche der Temperatursonde ist meistens durch Punktschweißen an der Außenwandung des Kochgefäßes angebracht, so dass eine Wärmeleitung nur über die punktuellen Schweißstellen stattfindet. Dies führt sowohl zu Ungenauigkeiten in der Temperaturangabe als auch zu einer hohen Trägheit im Messsystem. Daher ist mit diesen Temperaturmessvorrichtungen eine genaue Kontrolle des Kochvorganges und eine exakte Bestimmung der Garzeit nicht möglich.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es daher, Kochgefäße der eingangs genannten Art mit einer Temperaturmessvorrichtung auszustatten, mit der die Temperatur im Inneren des Kochgefäßes schnell und genau erfasst und angezeigt werden kann.

Diese Aufgabe wird mit der vorliegenden Erfindung im wesentlichen dadurch gelöst, dass die Temperatursonde durch die Wandung des Kochgefäßes in das Innere des Kochgefäßes ragt. Damit wird ein direktes Erfassen der Temperatur im Inneren des

Kochgefäßes ermöglicht, ohne dass eine Wärmeleitung über die Wandung des Kochgefäßes stattfinden muss. Da die Temperatursonde, die aus besonders leitfähigem Material wie Kupfer, Edelstahl oder dgl. besteht, direkt mit der analogen oder
5 digitalen Messeinrichtung verbunden ist, läßt sich die im Kochgefäß herrschende Temperatur schnell und genau bestimmen.

Gemäß einer besonders bevorzugten Ausgestaltung der Erfindung ist die Temperaturmessvorrichtung in dem Deckelknopf des
10 Deckels des Kochgefäßes integriert. Dies ermöglicht eine platzsparende Anordnung der Temperaturmessvorrichtung ohne zusätzliche vorstehende Teile am Kochgefäß. Dadurch ist die Gefahr von Beschädigungen weitgehend ausgeschlossen und das Reinigen des Kochgefäßes wird erleichtert. Darüber hinaus ist
15 eine an dem Deckelknopf angeordnete Temperaturanzeige besonders gut ablesbar.

Vorteilhafterweise ist die Temperatursonde der Temperaturmessvorrichtung direkt am Deckel des Kochgefäßes befestigt.
20 Damit werden keine zusätzlichen Befestigungsmittel für den Deckelknopf benötigt.

Gemäß einer weiteren Ausführungsform der Erfindung ist die Temperatursonde lösbar in einer im Deckel des Kochgefäßes
25 angeordneten Hülse befestigt. Die Hülse weist erfindungsgemäß an ihrem in das Gefäßinnere zeigende Ende eine radiale Abstützfläche auf, die sich von innen an dem Deckel abstützt. Eine solche Befestigungsmöglichkeit ist technisch besonders einfach zu realisieren.

30 gemäß einer weiteren Ausgestaltung der Erfindung kann die Temperatursonde lösbar in einem als Kontermutter ausgebildeten Sondenkopf aus wärmeleitfähigem Material in dem Deckelknopf gehalten sein. Der Sondenkopf ragt in das Innere des Kochgefäßes hinein und stützt sich gegen die Innenwandung des Deckels
35

ab. Zur Verbesserung der Wärmeleitung zwischen Temperatursonde und Sondenkopf kann zwischen diesen zusätzlich eine Wärmeleitpaste oder dgl. wärmeleitendes Material aufgebracht sein. Durch einen solchen Sondenkopf wird der Deckelknopf und damit
5 die Messeinrichtung sicher gegen aufsteigenden Dampf geschützt, ohne dass zusätzliche Dichtungen vorgesehen sein müssen. Dies ist insbesondere bei einer digitalen Messeinrichtung von Vorteil, da der feuchte Dampf die Funktionsfähigkeit elektrischer Bauteile beeinträchtigen kann.

10

In Weiterbildung dieses Erfindungsgedankens ist die Temperatursonde als Bolzen mit einem Außengewinde ausgebildet. Damit läßt sich die Temperaturmessvorrichtung bzw. der Deckelknopf leicht abschrauben und das Kochgefäß leicht reinigen.

15

Gemäß einer weiteren Ausführungsform der Erfindung ist in der Temperatursonde ein innenliegender, zum Inneren des Kochgefäßes hin abgeschlossener Kanal zur Aufnahme der Signalleitung ausgebildet. Diese ist damit gegen aufsteigende Dämpfe geschützt.
20

Zweckmäßigerweise ist an der Messeinrichtung ein Zeitmesser zur Anzeige und/oder Einstellung der Garzeit vorgesehen. Ein solcher Zeitmesser ermöglicht die Kontrolle der Garzeit in dem
25 Kochgefäß, ohne auf einen zusätzlichen externen Zeitmesser angewiesen zu sein.

Die Messeinrichtung kann erfindungsgemäß auch einen Alarmgeber aufweisen, um das Ablaufen einer voreingestellten Garzeit oder
30 das Erreichen einer voreingestellten Temperatur anzuzeigen.

Weitere Merkmale, Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten der Erfindung ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung von Ausführungsbeispielen und der Zeichnung. Dabei bilden alle
35 beschriebenen und/oder bildlich dargestellten Merkmale für

sich oder in beliebiger Kombination den Gegenstand der Erfindung, unabhängig von ihrer Zusammenfassung in den Ansprüchen oder deren Rückbeziehung.

5 Es zeigen:

Fig. 1 einen Querschnitt durch ein erfindungsgemäßes Kochgefäß mit einer Temperaturmessvorrichtung,

10 Fig. 2 eine Draufsicht auf den beim Kochgefäß gemäß Fig. 1 verwendeten Deckelknopf,

Fig. 3 einen Querschnitt durch eine zweite Ausführungsform eines Deckelknopfes mit einer erfindungsgemäßen
15 Temperaturmessvorrichtung und

Fig. 4 einen Querschnitt durch eine dritte Ausführungsform eines Deckelknopfes mit einer erfindungsgemäßen Temperaturmessvorrichtung.

20

Das in Fig. 1 dargestellte Kochgefäß 1 besteht aus einem Gefäßkörper 2, dessen Öffnung 3 durch einen Deckel 4 verschlossen ist. In der Mitte des Deckels 4 ist ein Deckelknopf 5 angeordnet, in dem eine Temperaturmessvorrichtung 6
25 integriert ist. Die Temperaturmessvorrichtung 6 besteht aus einer Temperatursonde 7, und einer Messeinrichtung 9, die über eine Signalleitung 8 miteinander verbunden sind. Die Temperatursonde 7 ragt durch einen Durchlaß 17 im Deckel 4 in das Innere des Kochgefäßes 1. Die Messeinrichtung 9 ist oberhalb
30 der Temperatursonde 7 in einer Aussparung 10 des Deckelknopfes 5 angeordnet. Oberhalb der Messeinrichtung 9 ist eine Anzeige 11 zum Anzeigen der Messwerte vorgesehen. Die Signalleitung 8 ist in einem in der Temperatursonde 7 ausgebildeten Kanal 12 geführt, der sich axial in der Mitte der Temperatursonde

7 erstreckt und gegenüber dem Inneren des Kochgefäßes 1 abgeschlossen ist.

5 Zum Befestigen der Temperaturmessvorrichtung 6 und des Deckelknopfes 5 an dem Deckel 4 weist die Temperatursonde 7 ein Außengewinde 13 auf, das in das Innengewinde 14 einer Hülse 15 eingeschraubt ist. Die Hülse 15 hat an ihrem unteren Ende eine radial umlaufende Abstützfläche 16 und ist von innen so durch einen Durchlass 17 in dem Deckel 4 geführt, dass die
10 Hülse 15 nach oben aus dem Deckel 4 herausragt, wenn ihre Abstützfläche 16 sich an der inneren Wandung des Deckels 4 abstützt. Der Deckelknopf 5 wiederum stützt sich von außen über einen ringförmiger Gehäusefuß 18 an der äußeren Wandung des Deckels 4 ab.

15 Am Rand des Deckels 4 ist ein im wesentlichen senkrecht nach innen vorstehender Wulst 19 ausgebildet, dessen Außendurchmesser dem Innendurchmesser des Gefäßkörpers 2 entspricht. Wenn der Deckel 4 auf dem Gefäßkörper 2 aufliegt, stützt sich
20 der ringförmige Wulst 19 passgenau am oberen Ende des Gefäßkörpers 2 ab und sichert den Deckel 4 vor einem Abrutschen von dem Gefäßkörper 2.

An der Wand des Gefäßkörpers 2 sind Griffe 20 angebracht, die
25 mit einer Ummantelung 21 aus einem nicht wärmeleitenden Material, wie bspw. Kunststoff, umgeben sind.

In Fig. 2 ist in einer Draufsicht der Deckelknopf 5 mit der Anzeige 11 gezeigt. Die Anzeige 11 enthält eine Temperatur-
30 anzeige 22, die als LED-Display ausgestaltet ist, und einen Zeitmesser 23. Der Zeitmesser 23 weist eine Zeitanzeige 24 auf, die ebenfalls als LED-Display ausgebildet ist, einen Einstellknopf 25 und einen Alarmgeber 26 auf.

Mit dem Einstellknopf 25 kann eine gewünschte Garzeit voreingestellt werden, die in der Zeitanzeige 24 angezeigt wird. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der als Lautsprecher, Piepser oder dgl. ausgebildete Alarmgeber 26 ein akustisches Signal. Mit dem Einstellknopf 25 kann auch eine Temperatur eingestellt werden, deren Erreichen durch den Alarmgeber 26 angezeigt wird. Zum Betrieb der elektrischen Messeinrichtung 9 und der Anzeige 11 wird eine thermische elektromotive Kraft aktiviert, so dass keine separate Energiequelle benötigt wird. Ein Batterie-Betrieb ist grundsätzlich auch möglich. In einer weiteren, nicht dargestellten Ausführungsform kann der Zeitmesser auch als analoge Uhr ausgebildet sein.

Nachfolgend wird die Funktionsweise der Temperaturmessvorrichtung 6 beschrieben: Nachdem das Kochgut in den Gefäßkörper 2 des Kochgefäßes 1 eingebracht und der Deckel 4 geschlossen ist, wird das Kochgefäß erhitzt, wodurch die Temperatur im Inneren des Kochgefäßes 1 ansteigt. Damit ein guter Wärmeaustausch stattfinden kann, besteht der Gefäßkörper 2 aus einem Material mit hoher Wärmeleitfähigkeit wie rostfreiem Stahl, Aluminium oder dgl.. Die Erhöhung der Temperatur wird von der in das Innere des Kochgefäßes hineinragenden Temperatursonde 7 erfasst und über die Signalleitung 8 an die Messeinrichtung 9 weitergeleitet, welche durch Messen eines temperaturabhängigen Widerstandes die Temperatur im Inneren des Kochgefäßes 1 ermittelt und auf der Temperaturanzeige 22 anzeigt. Weil die Temperatursonde 7 die Temperatur direkt im Inneren des Kochgefäßes 1 erfasst, ist die Temperaturmessung sehr schnell und genau. Alternativ zu der elektrischen Messeinrichtung 9 kann auch eine nicht dargestellte analoge Messeinrichtung vorgesehen sein, bei der am oberen Ende der Temperatursonde 7 ein Bimetall angeordnet ist, das sich temperaturabhängig verformt, wobei die Verformung durch eine Anzeigennadel angezeigt wird und die entsprechende Temperatur an einer geeichten Skala abgelesen werden kann.

Bei den in Fig. 3 und 4 gezeigten weiteren Ausführungsformen von Deckelknöpfen sind gleiche Teile mit gleichen Bezugszeichen versehen. Außerdem werden nachfolgend nur die Unterschiede gegenüber der in der Fig. 1 dargestellten Ausführungsform beschrieben.

Der in Fig. 3 gezeigte Deckelknopf 27 weist eine Temperatursonde 7 auf, die form- und kraftschlüssig in einer zylinderförmigen Hülse 28 gehalten und fest mit dem Deckelknopf 27 verbunden ist. Der aus der Hülse 28 nach unten herausragende Teil der Temperatursonde 7 ist mit einem Außengewinde 13 versehen und in das Innengewinde 15 einer Schweißbuchse 29 eingeschraubt. Die Schweißbuchse 29 weist eine Abstützfläche 30 auf, die von außen auf dem Deckel 4 aufgeschweißt ist. Die Spitze der Temperatursonde 7 ragt durch den Durchlass 17 in dem Deckel 4 in das Innere des Kochgefäßes 1. Am entgegengesetzten Ende der Temperatursonde 7 ist in der Aussparung 10 des Deckelknopfes 5 eine nicht dargestellte Messeinrichtung angeordnet.

Bei dem in Fig. 4 dargestellten Deckelknopf 31 ist das mit einem Außengewinde 13 versehene Ende der Temperatursonde 7 in das Innengewinde 15 eines von unten durch den Durchlass 17 im Deckel 4 geschobenen, als Kontermutter ausgebildeten Sondenkopfes 32 eingeschraubt. Der Sondenkopf 30 ist unten geschlossen und besteht aus einem wärmeleitfähigen Material, so dass er in wärmeleitendem Kontakt mit der Temperatursonde 7 ist. Von innen stützt sich der Sondenkopf 32 über eine flanschartige Abstützfläche 33 gegen die Innenfläche des Deckels 14 ab. Bei dieser Ausführungsform ragt die Temperatursonde 7 nicht unmittelbar in das Innere des Kochgefäßes 1, sondern über den Sondenkopf 32. Die Kontermutter 32 ist in diesem Fall gleichzeitig der Temperaturfühler, da er durch Formschluß mit dem eigentlichen Fühler, der Temperatursonde

7, verbunden ist. Die Kontermutter stellt damit einen (Temperatur-) Sondenkopf dar.

5 Damit weist das Kochgefäß 1 eine Temperaturmessvorrichtung 6 auf, deren Temperaturfühler direkt in den Innenraum des Kochgefäßes 1 hineinragt. Auf diese Weise lässt sich die im Inneren des Kochgefäßes 1 herrschende Temperatur schnell und zuverlässig erfassen und anzeigen, um durch Regelung der Wärmezufuhr eine optimale Gartemperatur im Kochgefäß zu erreichen.

10 Darüber hinaus kann die Garzeit genau bestimmt werden, so dass die Lebensmittel so gegart werden, dass wertvolle Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben.

Bezugszeichenliste:

	1	Kochgefäß
	2	Gefäßkörper
5	3	Öffnung
	4	Deckel
	5	Deckelknopf
	6	Temperaturmessvorrichtung
	7	Temperatursonde
10	8	Signalleitung
	9	Messeinrichtung
	10	Aussparung
	11	Anzeige
	12	Kanal
15	13	Außengewinde
	14	Innengewinde
	15	Hülse
	16	Abstützfläche
	17	Durchlass
20	18	Gehäusefuß
	19	Wulst
	20	Griffe
	21	Ummantelung
	22	Temperaturanzeige
25	23	Zeitmesser
	24	Zeitanzeige
	25	Einstellknopf
	26	Alarmgeber
	27	Deckelknopf
30	28	Hülse
	29	Schweißbuchse
	30	Abstützfläche
	31	Deckelknopf
	32	Sondenkopf
35	33	Abstützfläche

Schutzansprüche:

- 5 1. Kochgefäß bestehend aus einem Gefäßkörper, einem Deckel
und einer Temperaturmessvorrichtung mit einer Messeinrichtung,
einer analogen und/oder digitalen Anzeige und einer Tempera-
tursonde, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Temperatursonde (7)
10 durch die Wandung des Kochgefäßes (1) in das Innere des
Kochgefäßes (1) ragt.
2. Kochgefäß nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass
die Temperaturmessvorrichtung (6) in dem Deckelknopf (5) des
Deckels (4) integriert ist.
- 15 3. Kochgefäß nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**,
dass die Temperatursonde (7) der Temperaturmessvorrichtung (6)
direkt an dem Kochgefäß (1) befestigbar ist.
- 20 4. Kochgefäß nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass
die Temperatursonde (7) lösbar in einer im Deckel (4) des
Kochgefäßes (1) angeordneten Hülse (15) befestigt ist.
- 25 5. Kochgefäß nach Anspruch 4, **dadurch gekennzeichnet**, dass
die Hülse (15) an ihrem in das Innere des Kochgefäßes (2)
zeigenden Endes eine radiale Abstützfläche (16) aufweist, die
sich von innen an dem Deckel (4) abstützt.
- 30 6. Kochgefäß nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die
Temperatursonde (7) lösbar in einem als Kontermutter ausge-
bildeten Sondenkopf (28) in dem Deckelknopf (5) gehalten ist.
- 35 7. Kochgefäß nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet**, dass
die Temperatursonde (7) als Bolzen mit einem Außengewinde (13)
ausgebildet ist.

8. Kochgefäß nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass in der Temperatursonde (7) ein zum Inneren des Kochgefäßes (1) hin abgeschlossener Kanal (12) zur Aufnahme einer Signalleitung (8) ausgebildet ist.

5

9. Kochgefäß nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, dass an der Messeinrichtung (9) ein Zeitmesser (23) zur Anzeige und/oder Einstellung der Garzeit vorgesehen ist.

10

10. Kochgefäß nach Anspruch 9, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Messeinrichtung (9) einen Alarmgeber (26) aufweist.

15

11. Kochgefäß nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Temperatursonde (7) zweiteilig ausgebildet ist.

20

12. Kochgefäß nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Temperatursonde (7) aus einem Hüllkörper mit Außengewinde (13) besteht, in dem der eigentliche Temperaturfühler angeordnet und mit der Signalleitung (8) verbunden ist.

25

13. Kochgefäß nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass in der Temperaturmessvorrichtung (6) eine Druckmesseinrichtung integriert ist.

30

14. Kochgefäß nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Temperatursonde (7) als Druckaufnahmesonde ausgebildet ist, die mit der Druckmesseinrichtung verbunden ist.

28. 1/2. 99

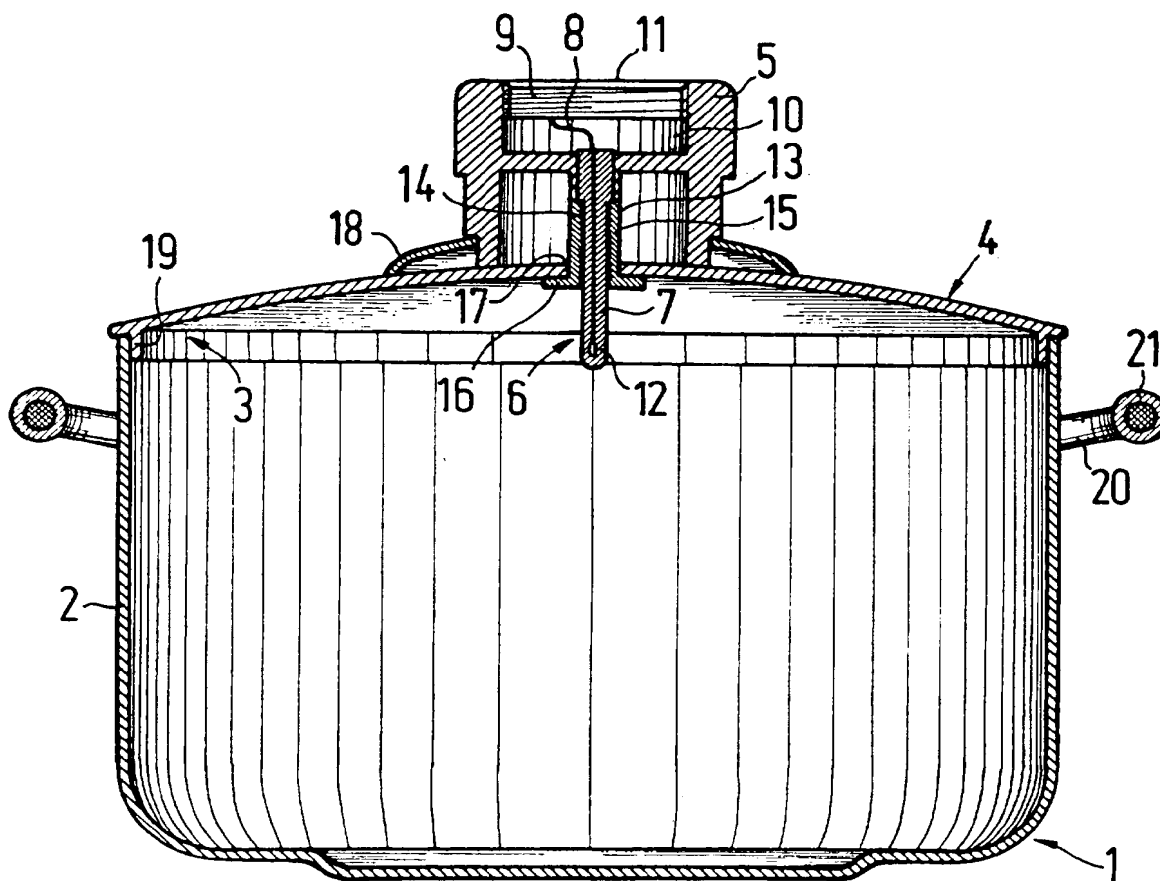


FIG.1

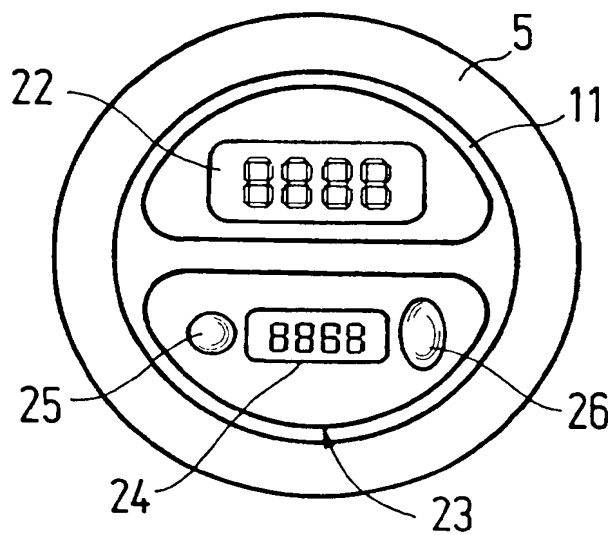


FIG.2

DE 299 21 808 U1

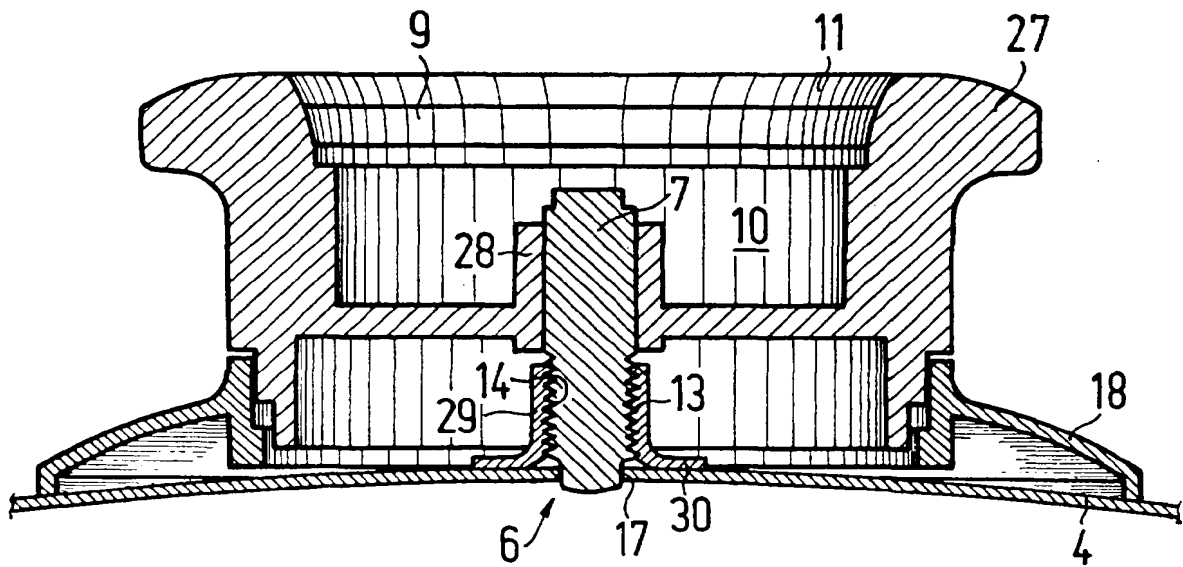


FIG. 3

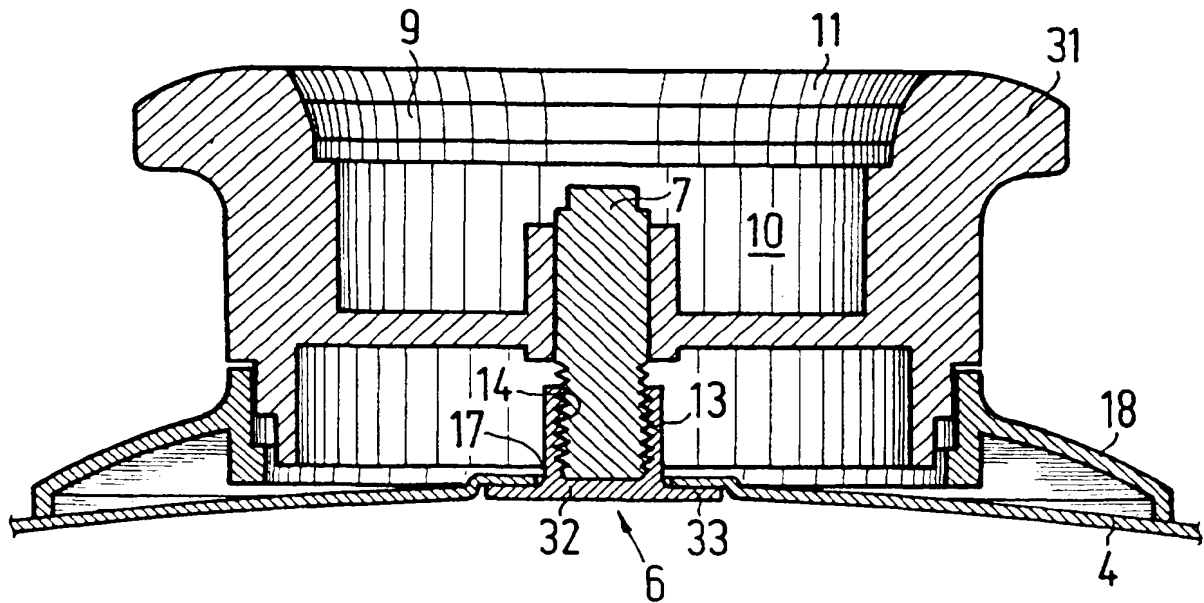


FIG. 4